

# l u n c h m e n u

## MENU A

### サラダビュッフェ

Salad Buffet

戸澤農園(埼玉県深谷)、モアーク農園(茨城県つくば)、FARM MINO(北海道具知安)など

※カウンターのサラダビュッフェよりご自由にお取りください

※Feel free to take any salad from the salad buffet at the counter

### 鴨ラガーとフランス産栗のスパゲッティ

Spaghetti with chestnut and duck meat sauce

or

### 生ハムとマッシュルームデュークセルのクリームパスタ タリアテッレ

Mushroom cream pasta tagliatelle

or

### 究極のハッシュドビーフ(+¥800)

Ultimate Hashed Beef (+¥800)

コーヒー(HOT/ICE)

Coffee(HOT/ICE)

or

エスプレッソ S

Espresso S

or

ほうじ茶

Roasted Green Tea

アールグレイ(HOT/ICE)

Earl Gray(HOT/ICE)

or

カモミール

Chamomile

¥3,000

その他:パン(+¥150)

Other: Bread(+¥150)

## デザート *dessert*

フォレノワール(+¥800)

Forêt Noir(+¥800)

チョコレート、グリオットチェリー、カカオフルーツ

モンブラン(+¥800)

Mont Blanc(+¥800)

マロン、ヘーゼルナッツ、紅玉

バスクチーズケーキ(+¥800)

春日養蜂所のハチミツ

Basque Cheesecake(+¥800)

はちみつ村春日養蜂所でとれた“夏の深山蜜”をかけて

バラの香りのパンペルデュ バニラアイス(+¥1,500)

Rose fragrance pain perdu with vanilla ice cream(+¥1,500)

*atelier de*  
oto

価格は全て税込価格です | All prices include tax

l u n c h m e n u

## MENU B

### サラダビュッフェ

Salad Buffet

戸澤農園(埼玉県深谷)、モアーク農園(茨城県つくば)、FARM MINO(北海道具知安)など

※カウンターのサラダビュッフェよりご自由にお取りください

※Feel free to take any salad from the salad buffet at the counter

### 鴨ラグーとフランス産栗のスパゲッティ

Spaghetti with chestnut and duck meat sauce

or

### 生ハムとマッシュルームデュクセルのクリームパスタ タリアテッレ

Mushroom cream pasta tagliatelle

or

### 究極のハッシュドビーフ(+¥500)

Ultimate Hashed Beef (+¥500)

### 松阪豚のロースト 南の風のマスターレ。ソース

Roasted Matsusaka Pork with Minami-no-kaze Masterlé.Sauce

or

### 和牛 宮崎牛赤身肉のグリル(+¥1,200)

Grilled Wagyu Miyazaki beef (+¥1,200)

### コーヒー(HOT/ICE) or エスプレッソ S or ほうじ茶

Coffee(HOT / ICE) or Espresso S or Roasted Green Tea

### アールグレイ(HOT/ICE) or カモミール

Earl Gray(HOT / ICE) or Chamomile

¥4,000

### その他:パン(+¥150)

Other: Bread(+¥150)

## デザート *dessert*

### フォレノワール(+¥800)

Forêt Noir (+¥800)

チョコレート、グリオットチェリー、カカオフルーツ

### モンブラン(+¥800)

Mont Blanc (+¥800)

マロン、ヘーゼルナッツ、紅玉

### バスクチーズケーキ(+¥800)

春日養蜂所のハチミツ

Basque Cheesecake (+¥800)

はちみつ村春日養蜂所でとれた“夏の深山蜜”をかけて

### バラの香りのパンペルデュ バニラアイス(+¥1,500)

Rose fragrance pain perdu with vanilla ice cream (+¥1,500)

*atelier de*  
oto

価格は全て税込価格です | All prices include tax

*l u n c h m e n u*

## MENU C

---

アメリカンドック  
Small Fried Shrimp Skewers

otoの前菜  
oto appetizers

ホタテ×信州プルロット  
Scallops and Shinshu mushroom

和牛 宮崎牛赤身肉のグリル  
Grilled Wagyu Miyazaki beef

パティシエ特製デザート  
Pastry chef's special dessert

---

コーヒー (HOT/ICE)   *or*   エスプレッソ S   *or*   ほうじ茶  
Coffee (HOT/ICE)   Espresso S   Roasted Green Tea

アールグレイ (HOT/ICE)   *or*   カモミール  
Earl Gray (HOT/ICE)   Chamomile

---

¥6,500

*atelier de*  
oto

価格は全て税込価格です | All prices include tax

l u n c h m e n u

## バラの香りのパンペルデュ

Rose fragrance pain perdu

### サラダビュッフェ

Salad Buffet

戸澤農園(埼玉県深谷)、モアーク農園(茨城県つくば)、FARM MINO(北海道具知安)など

※カウンターのサラダビュッフェよりご自由にお取りください

※Feel free to take any salad from the salad buffet at the counter

### バラの香りのパンペルデュ バニラアイス

Rose fragrance pain perdu with vanilla ice cream

コーヒー(HOT/ICE) or エスプレッソ S / エスプレッソ D  
Coffee(HOT/ICE) Espresso / Espresso Double

カフェラテ or アールグレイ(HOT/ICE) or ミントティー  
Caffè e latte Earl Gray(HOT/ICE) Mint tea

ほうじ茶 or カモミール or ハーブティー  
Roasted Green Tea Chamomile Herb Tea

¥3,000

atelier de  
oto

価格は全て税込価格です | All prices include tax